

PizzaMaster® 450 series

Technische Daten – Bestellformular

Treffen Sie Ihre Wahl

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ PM 451ED | ☐ PM 451ED-1 | ☐ PM 452ED-2 |
| ☐ PM 452ED | ☐ PM 452ED-1 | |
| ☐ PM 451ED-DW | ☐ PM 451ED-1DW | |
| ☐ PM 452ED-DW | ☐ PM 452ED-1DW | ☐ PM 452ED-2DW |

PizzaMaster_Serie 450_Technische Daten 90003_DE_R1B

CounterTop Freistehende Mehrzwecköfen

KOMPAKT, vielseitig und hochleistungsfähig – Steinbacköfen



- 80 unterschiedliche Größen
Einschließlich Öfen in Modularbauweise und freistehende CounterTop Modelle
- Hochleistungsöfen
- Hochtemperaturöfen
- Schamottstein aus Spezialtonerde
- Einzigartiges skandinavisches Design
- "Extra" ist Standard
- Unübertroffene raffinierte Optionen
- Internationale Zertifikate

Außen- und Innenabmessungen pro Backkammer und Modell

Innenabmessungen pro Backkammer:

Tiefe=460 mm, Breite=siehe Abbildungen unten (1)=460 mm / 18,1 Zoll, (2)=920 mm / 36,2 Zoll



Pflichtfelder

Stromanschluss

- ☐ 400V 3N (Netzspannung 380-415V)
☐ 230V 1N (Netzspannung 220-240V)
☐ 230V 3~ (Netzspannung 220-240V)
☐ 208V 1~
☐ 208V 3~
☐ 480V 3N
☐ Spezialspannung

Nur für folgende Modelle:

452ED-1, 452ED-1DW

Diese Modelle haben eine Backkammer mit 2 Steinen und eine Backkammer mit 1 Stein.

Wählen Sie Ihre persönliche Etagenofen-Konfiguration:



Optionale Ausstattung

Treffen Sie Ihre Wahl

- ☐ Modell für Anwendungen auf See
☐ Etagen-Kit
Bei Nutzung als Etagenofen erforderlich.

Hochtemperatur-Backkammer* 500°C / 932°F

- ☐ Backkammer 1 (unten)
☐ Backkammer 2

* Nicht in Kombination mit Dampfsystem

PizzaMaster Designlösung

- ☐ Phantom Black
☐ Royal Gold
☐ Copper

Dampfsystem*

- ☐ Backkammer 1 (unten)
☐ Backkammer 2

* Nicht in Kombination mit Hochtemperatur-Backkammer und/oder Etagenöfen mit 2 Steinen pro Backkammer.

Zusätzliche Ofentiefe 100 mm / 4 Zoll

Untergestell

Nur für folgende Modelle: **451ED, 451ED-1, 452ED, 452ED-1, 452ED-2**

- ☐ PM 451-S
alle 451-Modelle
☐ PM 452-S
alle 452-Modelle
☐ PM 453-S
alle Etagen-Kombinationen 451 + 452
☐ PM 454-S
alle Etagen-Kombinationen 452 + 452

Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1
für Untergestell 451-S
☐ SP-2
für Untergestell 452-S

* Ablagen-Einbausatz muss separat bestellt werden. Nicht verfügbar für die Untergestelle 453 und 454.

Untergestell

Nur für folgende Modelle: **451ED-DW, 451ED-1DW, 452ED-DW, 452ED-1DW, 452ED-2DW**

- ☐ PM 451DW-S
alle 451-Modelle
☐ PM 452DW-S
alle 452-Modelle
☐ PM 453DW-S
alle Etagen-Kombinationen 451 + 452
☐ PM 454DW-S
alle Etagen-Kombinationen 452 + 452

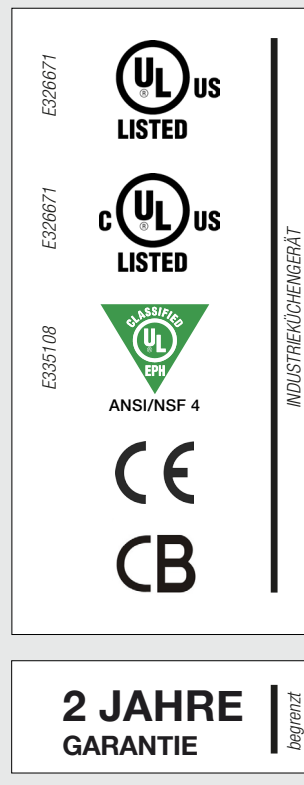
Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1DW
für Untergestell 451DW-S
☐ SP-2DW
für Untergestell 452DW-S

Standardausstattung

- Doppel-Halogen-Leuchte in jeder Backkammer
- Ofenstein aus Naturalmaterial mit Knusperfunktion
- Außenmaterial Edelstahl ausgenommen Unter- und Rückseite
- Turbo-Start-Funktion
- Anzeigeleuchten für Thermostat, Turbo-Start und Service
- Durchsichtige Ofentür mit hitzereflektierendem Glas
- 400°C / 752°F Standard
- Digitaldisplay
- Timer mit manuellem Abschaltalarm
- Automatik-Timer mit Alarm
- Als Etagenofen nutzbar - Optionaler Etagen-Kit erforderlich

Zulassungen verfügbar



PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com

Svenska BakePartner AB ist bestrebt, seine Produkte fortlaufend weiterzuentwickeln und behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Veränderungen an Bauweise und technischen Daten vorzunehmen.

PizzaMaster® 450 series

Technische Daten – Installationsanleitung

PM 451ED
PM 452ED

PM 451ED-1
PM 452ED-1

PM 452ED-2

PM 451ED-DW
PM 452ED-DW

PM 451ED-1DW
PM 452ED-1DW

PM 452ED-2DW

PizzaMaster_Serie 450_Technische Daten 90003_DE_R1B

PizzaMaster® CounterTop Serie 450

Modell	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe			Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe			Separate Backkammern pro Ofen	Schamottsteine pro Ofen	Leistung kW	Gewicht Kg / lb
	Außen	Innen (pro Schamottstein)		Außen	Innen (pro Schamottstein)					
PM 451ED	700 x	460 x 460	x 195 (1 Stk.)	27,6 x 25,6	18,1 x 18,1	x 7,7 (1 Stk.)	1	1	3,63	67 / 148
PM 45 ED-1	650 x 500		x 85 (2 Stk.)	x 19,7		x 3,4 (2 Stk.)		2	5,42	75 / 165
PM 452ED			x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)		3	7,26	109 / 240
PM 452ED-1	700 x	650 x 800	x 195 (1 Stk.)	27,6 x 25,6		x 7,7 (1 Stk.)	2	4	9,05	117 / 258
PM 452ED-2	650 x 800		x 85 (2 Stk.)	x 31,5		x 3,4 (2 Stk.)		4	10,84	125 / 276
PM 452ED-2			x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)				
PM 451ED-DW	1160x	920 x 460	x 195 (1 Stk.)	45,7 x 25,6	36,2 x 18,1	x 7,7 (1 Stk.)	1	1	7,21	112 / 247
PM 451ED-1DW	650 x 500		x 85 (2 Stk.)	x 19,7		x 3,4 (2 Stk.)		2	10,79	129 / 284
PM 452ED-DW			x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)		3	14,42	157 / 346
PM 452ED-1DW	1160x	650 x 800	x 195 (1 Stk.)	45,7 x 25,6		x 7,7 (1 Stk.)	2	4	18,00	174 / 388
PM 452ED-2DW	650 x 800		x 85 (2 Stk.)	x 31,5		x 3,4 (2 Stk.)		4	21,58	191 / 421
PM 452ED-2DW			x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)				

Untergestell Serie 450

Modell	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe		Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe	Ablagen- Einbausatz (optional)	Max. Anzahl Ablagen pro Gruppe	Gewicht Kg / lb
PM 451-S	700 x 648	x 900	27,6 x 25,5 x 35,4	SP-1	4	16 / 35
PM 452-S		x 750	27,6 x 25,5 x 29,5	SP-2	4	15 / 33
PM 453-S		x 450	27,6 x 25,5 x 17,7	-	-	14 / 31
PM 454-S		x 300	27,6 x 25,5 x 11,8	-	-	13 / 29
PM 451DW-S	1160x648	x 900	45,7 x 25,5 x 35,4	SP-1DW	8	29 / 64
PM 452DW-S		x 750	45,7 x 25,5 x 29,5	SP-2DW	8	28 / 62
PM 453DW-S		x 450	45,7 x 25,5 x 17,7	-	-	27 / 60
PM 454DW-S		x 300	45,7 x 25,5 x 11,8	-	-	26 / 57

WICHTIG!

Alle Installations- und Servicearbeiten müssen in Einklang mit den örtlichen und nationalen Richtlinien erfolgen und dürfen ausschließlich von qualifizierten Servicetechnikern und Elektrikern ausgeführt werden.

Einbauort

Am Einbauort muss auf allen Seiten des Ofens ein Freiraum von 50 mm / 2 Zoll gewährleistet sein.

Strom

Kabelauflegung (mm²/AWG) siehe Ofenanschluss und/oder Handbuch.

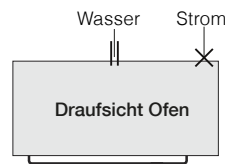
Belüftung

Kein Belüftungsanschluss erforderlich.

Wasser

Druck: 1 - 6 bar (0,1-0,6 MPa). Anschluss G ¾" / NH ¾" (für USA/Kanada).

Anschlüsse



Ampere pro Phase und pro Ofen (Nur mit * gekennzeichnete Modelle werden mit Netzkabel geliefert.)

Modell	400V 3N	230V 1N	230V 3-phasig	208V 1-phasig	208V 3-phasig	480V 3N
PM 451ED	8*	16*	14	18	15	7
PM 451ED-1	8*	24	14	27	16	7
PM 452ED	16*	32	21	35	24	14
PM 452ED-1	16*	40	28	44	30	14
PM 452ED-2	16*	48	28	53	31	14
PM 451ED-DW	16*	32	21	35	23	13
PM 451ED-1DW	16*	47	27	52	30	14
PM 452ED-DW	24	(32 + 32)**	(21 + 21)**	(35 + 35)**	(23 + 23)**	26
PM 452ED-1DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27
PM 452ED-2DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27

* Modell wird mit Netzkabel geliefert. Modelle für 400V 3N- und 230V 3-phasig werden ohne Netzkabel geliefert.

** Modell benötigt 2 separate Stromanschlüsse für die angegebene Amperezahl.

Vertriebshändler

Konzipiert für extreme Temperaturen



Untergestell: PM 451-S
Öfen: Modell mit 1 Backkammer
PM 451DW-S



Untergestell: PM 452-S
Öfen: Modell mit 2 Backkammern
PM 452DW-S



Untergestell: PM 453-S
Öfen: 2 + 1 Backkammern
PM 453DW-S
alle Etagen-Kombinationen



Untergestell: PM 454-S
Öfen: 2 + 2 Backkammern
PM 454DW-S
alle Etagen-Kombinationen

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com

